N. 40

Rok wtóry.

Wychodzi co sobota. Biuro redakcyi na ulicy Ossolińskiego pod l. 857 ¼.

PAMIĘTNIK GOSPODARSKI.

Przedpłata z przesyłką pocztową wynosi rocznie 6 złr., półrocznie 3 złr., kwartalnie 1 złr. 30 kr.

Lwów, dnia 5 Października, 1850.

C. k. galicyjskie Towarzystwo gospodarskie przesłało następującą odezwę do swoich członków.

Szanowny członku! Do tylu klęsk i niedoli kraju naszego, nowa jeszcze przybywa plaga, grożąca zupełnem zniszczeniem lasów. Podług rozlicznych wiadomości, obsiadły przestrzenie kilkumilowe lasów w obwodach: złoczowskim, żółkiewskim, przemyskim i rzeszowskim nieprzejrzane tłumy owadów, które zjadając igły i liścia, sprowadzą uschnięcie drzewa. Ogromne to zniszczenie może trwać lat kilka i zagraża rozszerzeniem się po całym kraju.

Wysokie c. k. Rządy krajowe poleciły podwładnym urzędom użycie przeciwko tej pladze stosownych środków i jest nadzieja, że te nie będą bezskutecznemi.

Kiedy jednakże, najdokładniejsze tylko rozpoznanie przyrody szkodliwego owadu może jedynie wskazać prawdziwą drogę do wygubienia onegoż, więc jest rzeczą niezbędną wiedzieć:

1. Zkąd, jakim sposobem i kiedy owad ten do lasu się zjawił i w jakiej zaraz z początku był liczbie?
2. Jak wygląda w swoich rozmaitych przemianach i ile zdaje się go być odmienych rodzajów, tudzież jak je lud nazywa?
3. Jakiego gatunku liściami się żywi?
4. Jaki wpływ odmiany powietrza nań wywierają?
5. Jakim sposobem przy zbliżającej się zimie przechowywać się będzie?

Życzyć należy aby szanowny członek na te pytania odpowiedź c. k. galicyjskiemu Towarzystwu gospodarskiemu w jak najkrótszym chciał przysłać czasie, do czego go niniejszem komitet jak najuprzejmiej wzywa.

Ułatwienie w przesłaniu bezpłatnem tych wiadomości i jeżeli może być exemplarzy różnych odmian tychże owadów we wszystkich stadyach jego przemian, w drodze poczty, stanowi postanowienie c. k. ministerstwa, z mocy którego, w rzeczach do dobra ogólnego rolnictwa krajowego dążących, wszystkie doniesienia do c. k. galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego bezpłatnie pod tegoż adresem, z dodaniem: *In Landes Kultur Angelegenheit.* przez c. k. urzęda pocztowe przyjmowanemi być mają. Zresztą, zwraca się na to uwaga, iż potrzeba aby zjawienie się owadów w lasach, najstaranniej śledzonem i do c. k. urzędów obwodowych niezwłocznie doniesionem było.

W kraju naszym jest jeszcze wielka liczba światłych i dobro ogółu miłujących obywateli, którzy nie liczą się niestety do grona Towarzystwa gospodarskiego. Ich pomoc i udzielenie wiadomości w teraźniejszym wypadku, jest wielce pożądane Towarzystwu gospodarskiemu, a to o ile nadesłanem zostanie, z wdzięcznością przyjętem i użytem będzie.

Lwów, dnia 28 września, 1850.

Młocarnia ręczna Majera (z ryciną.)

Jak ważnem i niezbędnie potrzebnem narzędziem w każdem gospodarstwie, osobliwie śród obecnych stosunków, są młocarnie; każdy o tem najlepiej sądzić może, komu powiodło się, pomimo wielu przeciwności, zaprowadzić temi czasy maszynę, bez której dzisiaj gospodarstwo jest prawie niemożliwem. Bo jakże uskutecznić rychło zasiewy ozime, kiedy takowe zaczynają się przed ukończeniem żniwa, właśnie wtedy kiedy najemnik chciwy zarobku, niechętnie, lub wcale cepem zarabiać nie myśli? Tym niedogodnościom jedynie za pomocą młocarni zapobiedz można. Lecz i najlepsza młocarnia wszelkim wymaganiom nie podoła, bo np. chcąc młócić żyto młocarnią, nie tylko jest strata w okłotach ale z powodu długości słomy kłosiastej; nadzwyczajne opoźnienie w pospiechu; zaś młócenie samych kłosów, przez wyciąganie okłotów zpod bębna, jest z wielką mitręgą czasu i pracy, tudzież ze złemi wydatkami połączone.

I jakże tu posiać żyto bartłomiejskie, kiedy bracia sąsiedzi za żadne pieniądze z cepem nie pójdą, a na młocarni pociągowej młócenie żyta nie odpowiada celowi? Śród tak przykrych okoliczności najdogodniej jest mieć *młocarnię ręczną Majera* *), której w mojem gospodarstwie w Żeliborach, obok młocarni pociągowej do młócenia żyta, tudzież grochu i hreczki, z odpowiednym skutkiem od lat kilku używając, mam sobie za powinność podać tę maszynkę przez Pamiętnik gospodarski do wiadomości spółziomków, tem bardziej, gdy niektórzy gospodarze praktyczni, przekonawszy się o użyteczności i dogodności tego narzędzia, z zadowoleniem takowe zaprowadzają.

Chociaż wynikłości wymłotów tej ręcznej młocarni, nie zupełnie zgadzają się z obwieszczeniem przez wynalazcę ogłoszonem: gdyż jedna osoba w czterech godzinach nie wymłaca kopy zboża, lecz w dziesięciu godzinach tylko półtory kopy wybija; jednakże zważywszy, że do tak łatwej roboty, nie tylko kobiety, ale i wyrostki użytemi być mogą, przez co w każdej porze, osobliwie w czasie siejby jesiennej, ta młocarnia nader może być dogodną; nie odrzeczy będzie skreślić opisanie tej maszynki, tudzież sposób użycia onej.

To nader pojedyńcze i proste narzędzie czyli maszyna do młócenia (*Dreschmaschine*) jak rysunek Tabl. 1. 2. ją wyobraża, jest stół A, z brusa dębowego, 3 łokcie długi, 14 cali szeroki, 3 cale gruby, oparty na czterech nogach 27 cali wysokości mających B. B., obróżem C. związanych. Wierzch brusa D. Fig. 2 jest ku brzegom pozdłużnym troche zaokrąglony, tak iż blat stołu w środku wypukłości ma 3 cale, a przy ścianach pozdłużnych 2 cale grubości. Wzdłuż stołu, są gniazda a. b. c. d. Fig. 1. we trzy rzędy, nie naprzestrzał, ale w szachownicę, tak ułożone, iż gniazda jednego rzędu naprzeciwko odstępów rzędu drugiego, w odległości dwóch cali wypadają. W te gniazda a. b. c. d. Fig. 1, które od a. do b. 2½ cala długości, od c, do d. 1¼ cala szerokości przekątnej czyli dyagonalnej mieć powinny; osadzają się na dwa cale głęboko czworoboczne szczeble z drzewa bukowego E. E. E. Fig. 2. 12 cali wysokości mające, w spodzie do miary gniazda, w górze ostro, płasko, jak bagnet zaciesane.

Oto jest cała ręczna młocarnia majerowska, tutaj

*) Wynalezioną przed dwudziestą laty, obwieszczoną litografowanem opisaniem w r. 1828 »*Neue Dreschmaschine auf 8 Personen von Joseph v. Majer, auf welcher ein Mann in 4 Stunden, 60 Garben Korn, Weitzen, Gerste, Hafer, Heide, Hirse, Hanf und Flachs drischt.*«

derhaczką przezwana, na której w ciągu czterech godzin wymłaca ośm osób, zboża kóp sześć, a zatem licząc w przecięciu na dzień jeden godzin dziesięć; można ośmią ludźmi wymłócić dziennie 15 kóp zboża, do wyczyszczenia którego potrzeba osobno przez dzień cały robotników dwóch, czyli ogółem do wymłócenia i wyczyszczenia piętnastu kóp zboża, trzeba robotników dziesięciu. Przypada więc na jednego robotnika dziennie zboża kóp półtory.

Młócenie odbywa się w sposób następujący:

W środkowym punkcie jednego skrzydła stodoły, lub na środku onej, ustawia się ręczną młocarnię, w około której zajmują stanowisko robotnicy, z dwóch stron podzłużnych po trzech, na przyczołkach po jednemu. Przysposobione do wymłotu zboże ustawione pod ścianami stodoły, biorą robotnicy z rozwiązanych snopów garstkami oburącz, i uderzają kłosami pomiędzy szczeble z góry na dół, razy kilka, dopóki ziarna z kłosów, strączków lub szypułek, widocznie obsypanemi nie zostaną; poczem obraca się garstkę kłosem próżnym ku sobie, a zżętym, czyli odwrotnym końcem uderza się powtórnie kilka razy pomiędzy szczeble; w ostatku środek każdej garstki obraca się na zewnątrz, a zewnętrzne źdźbła ku środkowi, ażeby każdą słomkę oddać pod działanie maszyny. Tym sposobem, przy pilnym dozorze, skutek omłotu odpowie oczekiwaniu; przeciwnie niebaczność i niedbalstwo dozorcy niweczy wszelkie usiłowania tej roboty. Gdy garstka należycie omłóconą zostanie, odrzuca się na próżną część stodoły, a robotnik inną garstkę tym samym sposobem omłaca. Uderzenia garstek o szczeble powinny być liczone, ażeby onych nie było więcej nad sześć: gdyż liczniejsze uderzenia nad ilość doświadczoną, byłyby zbyteczne, i ze stratą czasu połączone.

Przemłóconą słomę, tudzież okłoty, uprzątuje i trzęsie osobno do tego użyty robotnik, lub gumienny, grabiami tak daleko od młocarni, ażeby ziarna wymłacane nie skakały w słomę, tudzież aby takowa nie zawadzała robotnikom. Tegoż robotnika zatrudnieniem jest także, wygrabienie pomierzwionej trzyny wraz z oberwanemi kłosami lub strączkami, zpod młocarni, w inny kąt stodoły; które po skończonem młóceniu, cepami przemłacać trzeba.

Dogodności tej ręcznej młocarni są następujące:

1. Młócenie jest mniej utrudzającem niż cepami, bo mniejszego wymaga natężenia, dlatego też, nie tylko mężczyzni, ale kobiety, nawet wyrostki z łatwością tę robotę pełnią; z czego ta korzyść wypływa, że do tej młocarni w każdej chwili można mieć robotników: gdyż o żeńskiego i młodszego najemnika zawsze taniej, niżeli o cepowego zmłocka, który zawsze jest droższym, i trudniejszym do najęcia.

2. Koszt sprawienia tej młocarni jest nieznaczny, bo zaledwo parę złr. wynosić może, a każdy wiejski rzemieślnik, stolarz, stelmach lub cieśla, z łatwością onę podług wzoru zrobić potrafi. Różnica kosztu młócenia tą młocarnią, zamiast cepami, jest także zadowalniającą: bo np. zmłócenie 15 kóp zboża cepami, po 10 kr. m. k. od kopy, kosztuje 2 złr. 30 kr. m. k.; zaś 10 robotników przy młocarni ręcznej po 8 kr. m. k. zapłaconych, kosztuje tylko 1 złr. 20 kr. m. k.; a zatem omłot jednej kopy tą młocarnią zmłóconej, wynosi tylko $5^1/_5$ kr. m. k. to jest o połowę taniej niżeli cepami.

3. Ta młocarnia, wymłacając przy użyciu dziesięciu ludzi 15 kóp zboża, oszczędza nie tylko robotników i płacy o połowę; ale sprawia oraz znaczny pospiech w czasie: zajmuje bowiem bardzo mało miejsca, można więc w porze, gdy łatwiej nająć robotnika, umieścić kilka takich ruchomych maszyn w stodole, i w jednym dniu więcej wymłócić, niżeli cepami, pociągową, lub wodną maszyną, które podwajać się dają. Np. w stodole na 12 zmłocków obszernej, można umieścić trzy ręczne młocarnie majerowskie, i w jednym dniu trzydziestą ludźmi zmłócić 45 kóp zboża, któreby w tej samej stodole przez cztery dnie cepami młócić wypadało; a pociągową lub wodną młocarnią w jednym dniu zaledwoby wymłócono.

4. Z różnych gatunków zboża, ozime, czyli żęte, nierównie lepiej wymłaca się, niżeli jare, koszone, którego kłosy w środek snopa zawiązane, trudniejszemi są do wymłotu; wszakże groch i hreczka, które na wielu młocarniach bębnowych, z tego powodu młóconemi być nie mogą, że groch rozłupuje się, lub płaszczy a hreczka ściera się na krupy; na tej młocarni ręcznej, w stanie suchym, z największą łatwością młócić się dają; przez co w folwarku, gdzie jest pociągowa młocarnia i majerowska, zupełnie bez cepów obejść się można.

5. W użyciu tej ręcznej młocarni, szczególnie to na uwagę zasługuje, iż chcąc młócić żyto do zasiewu, czyli *okłotować*; niepotrzeba nawet rozwiązywać snopów, lecz całemi snopami uderzywszy parę razy po szczeblach, odkłada się one do późniejszego zupełnego wymłotu, a zabiera zpod rąk najcelniejsze ziarno do siejby.

Aczkolwiek ręczna młocarnia p. Majera, z wielu względów dogodnąby być mogła, osobliwie w mniejszych gospodarstwach; zaprzeczyć wszakże trudno, iż wymaga ulepszenia; które na tem zdaje się opierać, ażeby miasto trzech rzędów szczebli, osadzać takowych cztery albo pięć, lub też więcej rzędów, przy większej szerokości stołu; w skutek czego większa ilość szczebli działałaby częściej na uderzane w nie zboże, z czego prędszego i lepszego wymłotu spodziewać się można. Bowiem wydatki wymłotów z tej młocarni, nie zawsze równają się wymłotom cepowym i bębnowym.

W robieniu tej młocarni nie masz żadnej konieczności ograniczania onej do ośmiu albo mniej osób, czyli trzymania się rozmiaru trzyłokciowej długości: gdyż możnaby zrobić ją na 6 lub 12 łokci długą i zatrudnić razem 14 lub 26 ludzi; lecz chcąc zastosować własność ruchomą tego narzędzia, lepiej jest w miarę potrzeby mieć kilka mniejszych takich młocarń, któreby według okoliczności przenosić się dawały; niżeli jedną ogromną i ciężką, która zająwszy raz swoje miejsce, czyniłaby takowe do innych widoków gospodarskich nieużytecznem.

Młocarnia ręczna majerowska, pomimo widocznych dogodności jakie w gospodarstwie przynosić może, w porównaniu z młocarniami bębnowemi i z cepami, zawsze onym pierwszeństwa ustąpić musi; wszelako w koniecznej potrzebie, przy niemożności lub trudności sprawienia innej, w czasie przykrym i trudnym o cepy, zawsze ma swoją wartość, i z tego względu na zaletę zasługuje.

Żelibory, 20 września 1850. *H. Kunaszowski.*

Nowy sztuczny ferment do zacierów gorzelnianych.

Liczny jest poczet sztucznych fermentów, które szczególnie w ostatnich leciech pojawiły się dla gorzelń w postaci recept, i zapewne nie ma takiego właściciela gorzelni, którym nie był takowych u siebie doświadczał, rzadko rozumie się z dobrym skutkiem: gdyż większa część wspomnionych fermentów mieści mnogość chemicznych dodatków, które niemal wszystkie, miasto zasilić drożdżoród, wiążąc lub niwecząc nieodzowny kwas winny lub mleczny, katahiczną siłę tegoż osłabiają. W najnowszym czasie zaprowadzono w niektórych wzorowych gorzelniach sztuczny ferment z surowego słodu, który ze względu łatwości przyrządzenia i znakomitych swych skutków, wszystkie dotąd znane przewyższył; że zaś prawdziwy sposób robienia onegoż oponą tajemnicy jest okryty i dlatego mało znany, przeto podajemy go do wiedzy naszych gospodarzy.

Ferment o którym mówimy, robi się z słodu jęczmiennego surowego, to jest niesuszonego. Czas przyrzą-

dzenia trwa 36 godzin, i w tym czasie zachodzą w masie drożdżowej trzy różne procesa chemiczne, proces zcukrzenia, ukwaszenia i powstania (tworzenia się) drożdży, z których przejdziemy każdy po szczególe:

1. *Tworzenie się cukru* dopełnia się przez zmieszanie słodu drobno zgniecionego z wodą. Słód gniecie się przed samem użyciem, jednak jak można najdrobniej: słód bowiem za gróby, nie tylko nie zcukrzyłby się należycie, ale nadto nierozłożone onegoż części wprowadziłyby snadno kwas octowy. Na korzec zacieranych kartofli, bierze się do zarobienia fermentu $4^1/_4$ funta lwowskiego surowego słodu i 3 kwart wody na 72° gorącej. Zaciera zaś w ten sposób, iż daje się do kadki połowę przeznaczonej wody, wsypuje naraz całą ilość słodu, rozbija jak najlepiej i doczyniwszy drugą połowę wody, znów rozbija, bacząc ażeby masa po zatarciu 52 do 53 otrzymała stopień. Kadka po oczyszczeniu nakrywa się lekko, aby para z zacieru ulatniać się mogła i zostawia przez 12 godzin w spokojności. W tym czasie następuje zupełne przeistoczenie się mączki w cukier i zacier przechodzi w drugi okres chemicznej przemiany.

2. *Utworzenie kwasku.* Zdejmuje się z kadki wieko a zacier miesza należycie wiosłem, przezco stykają się pojedyńcze części z powietrzem i połykają w stanie wysokiej temperatury chciwie z powietrza kwasoród. Gdyby się zatrzymało dłużej wysoką temperaturę, utworzyłby się prócz kwasku mlecznego i winnego, szkodliwy kwas octowy. Studzi się przeto zacier drożdżowy, najlepiej zapomocą urządzonego tym końcem chłodnika. Zrazu chłodzi się go jak najspieszniej aby uzyskać temperaturę niższą + 30° R., gdyż ta najwięcej sprzyja tworzeniu się kwasu octowego. Potrzebny zaś do silnego fermentu kwasek mleczny i winny tworzy się także pod niższym stopniem ciepła. Chłodzi się zaś do 14 lub 16 stopnia stosownie do pory roku. Gdy zacier drożdżowy 24godzinny przeciąg czasu osiągnął, kończy się peryod drugi chemicznej przemiany. Przed 12 godzinami posiadał zacier drożdżowy smak słodki który następnie zamienił się w winny, jako znamię przejścia onegoż w trzeci okres.

3. *Tworzenie się drożdży.* Zacier drożdżowy do przyzwoitego stopnia ostudzony poddaje się, aby przeszedł w fermentacyę, drożdżami piwnemi, w zimie 12ma, w lecie 10ma godzinami przed onegoż użyciem. Do pierwszego zadania najlepsze są drożdże spodnie zpod piwa bawarskiego otrzymane, mają być atoli świeże, silnego zapachu i gorzkiego smaku. Na korzec kartofli głównego zacieru bierze się ich $^1/_2$kwarty. Przy zadawaniu drożdży potrzeba całą masę należycie wymieszać, a potem nakryć Po 10 do 12stu godzinach ferment gotów jest do użycia. Wzniosł się w kadce w górę i nakrył silnym kożuchem. Wtedy zdejmuje się z niego gniazdo do dalszego rozpłodzenia, co właśnie w tej chwili się uskutecznia, gdy główny zacier z kadzi zaciernej na chłodnik spuszczony zostaje.

a. *Zdjęcie gniazda na rozpłodzenie fermentu.* Utworzony na powierzchni fermentu nieprzenikliwy kożuch, rozbija się wiosłem, poczem ubiera się na każdy korzec zatartych kartofli po $1^1/_2$ kwarty masy drożdżowej, i przechowuje w osobnem wiaderku. Wiaderko nakrywa się i przechowuje w chłodnem miejscu, a najlepiej w naczyniu blaszanem w wodę zimną wstawionem, aby przez zimną temperaturę zapobiedz przerobieniu fermentu. Czem zimniej utrzymywane jest gniazdo, tym lepiej się konserwuje i silniejsze bywa.

b. *Podmłoda.* Aby ferment sztuczny usposobić do zadania nim głównej roboty i siłę jego katachiczną wzmonić, przyrządza się podmłodę. W tym celu, po ujęciu pewnej części masy drożdżowej na gniazdo fermentu, bierze się z kadzi zaciernej, na każdy korzec zatartych kartofli, $1^1/_2$ kwarty roboty kartoflanej do osobnej kadki, rozprowadza wodą na + 26 do 28 stop., poddaje czyli miesza z fermentem jak najlepiej, bacząc aby po tem wymieszaniu podmłoda + 23 osiągnęła stopień. Kadka się nakrywa i pozostawia tak aż do chwili spuszczenia głównej roboty z chłodnika do kadzi fermentacyjnej. Dobrze jest fermentującą podmłodę parę razy przemieszać, aby ją tem samem ożywić. Temperatura onej wznosi się i w chwili użycia okaże się wyższą o 2 do 3 stopni.

c. *Uwagi.* Skoro skuteczność fermentu się zmniejsza, co poznać można po znamionach fermentacyi głównej roboty, potrzeba go zasilić czyli wzmocnić. Najlepiej czynić to co 14 dni zapomocą dobrych piwnych drożdży, któremi się poddaje gniazdo fermentu. Oznaki dobrego fermentu z słodu surowego są: silny, aromatyczny zapach i smak gorzki, objawiający ślady kwasku winnego. Gdyby pojawiał się smak ostrokwaśny, coby świadczyło o obecności kwasu octowego, daje się końcem zobojętnienia tegoż, nieco węglanu sody, w wodzie rozwiedzionego. Uchadzając atoli ferment według opisanej metody i przestrzegając starannie czystości, uniknie się powyższego złego. Aby zwrócić uwagę czytelników na pożytki opisanego tu sztucznego fermentu, nadmieniamy tylko, ile to kosztów, paliwa, roboty itd. już z tego względu oszczędza się, że suszarnia słodowa staje się zbyteczną, ile następnie unika się niedogodności połączonych ze szrótowaniem i suszeniem słodu, które szkodliwie na diastas działają, przy użyciu atoli słodu świeżego zupełnie odpadają. Oszczędność przeto i obfitszy wydatek wódki, oto ważne powody zalecające użycie słodu surowego na ferment sztuczny, duszą gorzelnictwa będący. *Józef Żywicki.*

Porównanie gospodarstwa w Anglii i we Francyi.

P. Catineau-Laroche pokazuje następującą różnicę dzisiejszego stanu gospodarstwa rolniczego w Anglii i we Francyi. Tam pszenica przynosi w przecięciu 10 ziarn plonu, tu najwięcej 6 ziarn; tam jeden hektar roli (= 1 morg 1179° kw.) przynosi dochodu średniego 244 fr. 92 cetn., tu tylko 105 fr. 73 cetn.; tam na każdego pracownika w rolnictwie wypada w średnicy produkcya 715 fr., tu tylko 215 fr. Z czego wynika, że w Anglii i bogactwo żniw jest daleko większe i dola robotnika daleko lepsza, niżeli we Francyi. Rozkładając zaś dochody rolnictwa na wszystkich mieszkańców kraju, przypada na każdego Anglika 235 fr. 70 cent., na Francuza 133 fr. 15 centymów.

Taka sama wyższość pokazuje się w Anglii we wszystkich pojedyńczych gałęziach gospodarstwa. Sprowadzając np. wszystek inwentarz produkujący tucz na stosunkową ilość skopów, przypada w Anglii na hektar roli 18 skopów, a we Francyi tylko $2^2/_3$. A zatem na przypadek głodu, lub wojny, Anglia ma zasób bydła, który całą ludność może zaopatrzyć na 3—4 lat; Francya zaś nie starczy, jak tylko 64 kilogr. na osobę. Aby dać wyobrażenie, jak wysoko Anglia podniosła hodowlę bydła u siebie, podaje ten sam pisarz następny jeszcze wypadek. W roku 1715 średnia waga wołu i krowy wynosiła 185 kil., skopa 14 kil., dziś w średnicy wynosi na sztukę wyniosłej rogacizny 360 kil., a na skopa 36 kilogr.

W Anglii przypada na 24 miliony ludności, tylko 8 milionów rolników; gdy tymczasem we Francyi przypada ich 21 milionów na 34 miliony całej ludności. Rolnictwo Anglii polega na wielkich posiadłościach i na zastosowaniu machin do prac gospodarskich; we Francyi jest rozdrobnienie posiadłości i gospodarstwo odbywa się przez ręczne roboty. Zadaniem rolnictwa francuzkiego być musi, podnieść nie tylko płody ziemi, ale oraz podnieść byt moralny i materyalny 21 milionów ludzi, którzy się rolnictwu oddają.

Korespondencya z Wołynia.

Zasław, 20 września 1850. Następne szczegóły nad stanem tutejszym będą was zapewne interesować.

Pańszczyzna została uregulowana stosownie do przestrzeni jaką chłop posiada. Grunt składający się z 18 morgów pola, a 2 do 3 łąki, daje tygodniowo 2 dni ciągłe. Wszystkie roboty są zakładowe, dość na korzyść dziedzica, ale też i poddanego: bo się do pilności przyzwyczaja, gdyż skoro swoje skończy, odejść może. Oprócz powyższej robocizny, każda osada daje tygodniowo dzień

kobiecy, a do żniwa co tydzień, dzień podług ceny przez rząd ustanowionej, jak nateraz na 20 groszy. Zresztą nie ma żadnych innych danin ani czynszów. Grunt w posiadaniu chłopskiem będący, nie może mu być zaprzeczony. Podatki, przez chłopów opłacane, są wyższe niż w Galicyi; dziedzic zaś małoco bezpośrednio opłaca. Od 1 stycznia 1851 r. ustanie podatek tak zwany kabakowy; nadal będzie się tylko 12 groszy od duszy opłacać.

Byłem w dobrach hr. Ożarowskiego które są wzorowo zagospodarowane i zarządzane; zresztą prócz dóbr Sanguszkowskich, nie znać żadnego polepszenia w gospodarstwie, zwłaszcza budynki w złym są stanie.

Nowy podatek od wódki zasadza się nie na wypłodzie, lecz na zużyciu, i opłaca się przy wyjściu produktu z magazynu. Dochód propinacyjny przez to się nie zniżył: gdyż arendarze to samo ofiarują za arendy co dawniej płacili.

Zbiory tegoroczne bardzo złe wypadły, ledwie jest pół tego co zwyczajnie, i gdyby nie dawniejsze zapasy, toby był głód zwłaszcza na Ukrainie.

Wiadomości handlowe.

Gdańsk, 21 września. Poczta angielska z daty 16 b. m. zapewne dla burzy w swoim czasie nie przybyła, a ze spoźnionej o 24 godzin depeszy telegraficznej dowiadujemy się, że na targu poniedziałkowym pszenica angielska o 1 szyling na kwarterze drożej była płaconą, ceny zaś zagranicznej mocno się trzymały. Więcej szczegółowych doniesień za otrzymaniem naszych korespendencyj oraz dzienników będziemy mogli udzielić.

Na głównych prowincyonalnych angielskich targach, albo materyalne małe podwyższenie cen nastąpiło, albo wyraźną ku podniesieniu dążność widziano. Żniwa wszędzie zbliżają się do końca.

We Francyi i Belgii żadnej nie notują odmiany. W Hamburgu sprzedający żadnemu zniżeniu poddać się nie chcieli.

O zbiorach amerykańskich nic jeszcze z pewnością wiedzieć nie podobna. Oto jest porównanie wywozu zboża w dwóch ostatnich latach, do Anglii i Irlandyi, ze wszystkich portów Zjednoczonych Stanów.

Od 1 wrześ. 1848 do 1 wrześ. 1849,			od 1 wrześ. 1849 do 1 wrześ. 1850		
Mąki	1,097,008	beczek	Mąki	453,085	beczek
Pszenicy . . .	135,423	kwarter.	Pszenicy . . .	57,659	kwart.
Kukurudzy . .	1,587,884	kwarter.	Kukurudzy .	608,334	kwart.

Przy odrętwieniu angielskich targów, na gdańskiej giełdzie mało mieliśmy ruchu, a tranzakcye ograniczały się do małych partyj świeżego zboża albo tańszych gatunków. Sprzedano w ciągu tygodnia ze statków pszenicy łasztów 352, żyta $5\frac{3}{4}$, jęczmienia 23, grochu 9, siemienia lnianego 9.

Ze spichrza pszenicy sprzedano 96 łasztów.

Za pszenicę z wody ważącą funtów		płacono: guld. za łaszt		za korzec złp.	gr.	do	złp.	gr.
	128 do 130	od $402\frac{1}{2}$	do 430	30	9	«	32	10
	130/^{1} « 133/^{4}	« 435	« 450	32	21	«	33	25
żyto	121 « 130	« 204	« 228	15	6	«	16	25
jęczmień	101/^{2} « 108	« 156	« 160	11	15	«	12	—
groch			« 260				19	17
siemienia lnian.			« 430				32	10

Pszenice tegoroczne wyższego gatunku szczególniej zwracały uwagę kupujących. Żyto zaniedbane, groch coraz się podnosi.

Na 17 berlinkach, w upłynionym tygodniu przeszło pod Toruniem 314 łasztów polskiej pszenicy, 393 belek sosnowych, 115 sztuk okrętowej dębiny, 600 dębowych belek i 390 kóp klepek.

Wysokość wody pod Toruniem cali 9.

Kursa zamian. Londyn 3miesięczny $202\frac{1}{4}$ Hamburg $2\frac{1}{2}$ mies. $44\frac{7}{8}$, Warszawa 8 dni $97\frac{1}{2}$, Amszterdam 70 dni $100\frac{1}{2}$.

Makowski Kendzior & C.

Jarosław, dnia 25 września. Rolnicze gospodarstwo w okolicy naszej ogólnie wziąwszy nie odpowiada zabiegom i kosztom na niego wyłożonym. Żyta nie ma i połowy na snopy i to jeszcze nie wszędzie dobrze wydaje. Pszenica ozima licha w zbiorze, ziarno nie obfite, miejscami nawet śniecią porażone. Jara pszenica pomimo najpiękniejszej pogody podczas kwitnienia zupełnie chybiła, słoma rdzą czarniawą powleczona, ziarno w trzeciej części nie dorosłszy skurczyło się, z kopy ciężko jednej ćwierci mizernego pośladu wymęczyć, który na mąkę niezdatny może i na nasienie się nie przyda. Jęczmień miejscami mierny, miejscami także chybił. Groch na ziarno dosyć udatny. Prosa były piękne, ale tego nie wiele sieją. Ze wszystkich gatunków zbóż owies najlepiej dopisał, chociaż nie tak, jak to w dobrych latach u nas bywało. Hreczka robiła piękną nadzieję i w słomę i ziarno, lecz w wielu miejscach szkoszona dostała się pod deszcz przez cały tydzień nieprzerwanie trwający, porośnie i zostawi ziarno na polu. Kartofle z małych gospodarzy jedni wykopali, drudzy kopią. Urodzaj pokazuje się mierny: lepszy, gdzie były wcześniej sadzone, gorzy, gdzie poźniej, z tą jednak różnicą, że pospiechy, osobliwie siwe, nie są tak zdrowe jak przeszłego roku, bo i chropowate i nie tak smaczne, przeciwnie białe poźniejsze i gładsze i smaczniejsze i większe niżeli przeszłego roku. Jabłek i gruszek tego roku u nas nie było, śliwek dosyć, ale te od deszczu przez cały tydzień od 8 do 15 t. m. lejącego się, popękały, smak utraciły i znacznie nadgniły. Siana pierwszego było mało, otawa za to robi nadzieję, trawy są i gęste i duże, potrzeba tylko pogody. Pomimo tak niepomyślnego stanu zbiorów, nie widać aby spekulanci kwapili się do kupna. Na targach tygodniowych nie widać teraz pszenicy, żyta i jęczmienia bardzo mało, cokolwiek tylko owsa i hreczki. Przeszłego roku o tym czasie było wszystkiego podostatkiem. Ceny prawie nominalne są teraz takie: pszenicy korzec 7 złr., żyta 5 złr., jęczmienia 4 złr., grochu 4 złr. 48 kr., owsa 2 złr. 24 kr., hreczki 3 złr. 30 kr. Okowity 30^0 garniec 1 złr. 3 kr., siemienia lnianego 5 złr., kartofli 2 złr., rzepaku zimowego 8 złr. 30 kr. m. k. Z zasiewami zimowemi lepiej teraz idzie niż przeszłego roku, bo też i czas ku temu lepszy

Przed dwoma tygodniami posłał był Hersz Pineles i jego spółka do Gdańska drzewo budulcowe i pareset cetnarów potażu; teraz znowu zbił kilkaset belek jodłowych z gór sprowadzonych w tratwy, ładuje na nie potaż z samborskiego od Turki sprowadzony, co wszystko po świętach kuczek, wyruszy z miejsca, zabierze po drodze w Sieniawie dyle i bale przygotowane przez kompanistów i popłynie także do Gdańska. Potaż kosztuje do 12 złr. m. k. cetnar.

Lwów, 4 październ. Korzec pszenicy 19 złr. 52 kr., korzec żyta 14 złr. 14 kr., jęczmienia 10 złr. 36 kr., owsa 6 złr. 14 kr., prosa 10 złr. hreczki 10 złr. 38 kr. grochu 12 złr., kartofli 4 złr. 45 kr. w. w.

Kasa oszczędności we Lwowie.

Stan wkładek pieniężnych był z dniem 31 sierpnia, 1850		1,883,270 złr. $31\frac{2}{4}$ kr.
Od 1 do 30 września b. r.		
włożyło 385 stron:	44,060 złr. 55 kr.	
zwrócono 545 stronom:	74,466 złr. $49\frac{1}{4}$ kr.	
ubyło więc		30,405 złr. $54\frac{1}{4}$ kr.
Zatem d. 30 września r. b. był ogół wkładek		1,852,864 złr. $37\frac{1}{4}$ kr.
Na to miał zakład na d. 30 września 1850		
na hypotekach	1,582,019 złr. 7 kr.	
funduszu ruchomego	376,457 złr. 47 kr.	
ogółem . .		1,958,476 złr. 54 kr.

W moc § 7 najwyższego patentu z dnia 29 października 1849 *dochód od wkładek w kasach oszczędności wolny jest od podatku.*

Nowe dzieła.

Poradnik weterynaryi gospodarczej dla użytku ziemian i lubowników koni, przez Jakóba Henryka Lewandowskiego magistra nauk weterynaryjnych, weterynarza przy warszawskim dywizyonie żandarmów, sekretarza kolegialnego, b. pomocnika w szkole weterynaryi w Warszawie, z wykazem najlepszych owczarń w Szląsku i Królestwie Polskiem, tudzież jedenastu tablicami rycin w oddzielnej oprawie. Warszawa, nakładem Gust. Senewald'(a) księgarza. 1850. 8vo IX. 487. 24. (3 złr. 45 kr. m. k.)

O leczeniu chorób koni, bydła, świń, owiec i psów. Wykład popularny dla użytku gospodarzy. Wadowice nakładem Jana Sabińskiego. Czcionkami J. Pokornego wdowy. 1850 r. 16^0 str. 172 p. Józefa Łepkowskiego, członka Tow. gosp. roln. krak. 1 złr. m. k.

Truskawiec z okolicami opisał Mikołaj z Maćkowic. Poznań, drukiem A. Woykowskiego. 1850 str. 32. Na korzyść pogorzelców Krakowa: cena 30 kr. m. k.

Brona ruchoma Gnoińskiego.

Zamówienia na bronę tę, za którą P. Gnoiński na tegorocznej wystawie Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego medal otrzymał, przyjmują się albo na miejscu u samego P. Gnoińskiego w Krasnem *(p. Busk)*, albo w kancelaryi rzeczonego Towarzystwa, po cenie 25 złr. m. k. za sztukę, z odstawą do Lwowa; trzecia część atoli tej kwoty, to jest 8 złr 20 kr. m. k. przy zamówieniu ma być zaraz przysłaną, w przeciwnym razie na zamówienia nie będzie się zważać. Zamówienia tylko do 24 grudnia 1850 przyjmowane będą.

Do panów prenumeratorów.

Z dzisiejszym numerem rozpoczyna się ostatni kwartał drugiego roku Pamiętnika gospodarskiego. Panowie prenumeratorowie będący dotąd w zaległości, upraszają się niniejszem uprzejmie, ażeby takową ile możności niebawem nadesłali.

Redaktor i wydawca Stanisław Przylęcki.

W drukarni zakładu narodowego Ossolińskich.